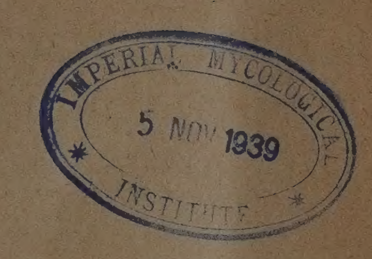
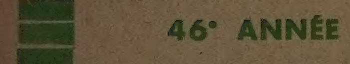
REVUE DE VITICULTURE







FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE



46e ANNÉE



PARIS - TOUS LES JEUDIS
1939

— 19 OCTOBRE — N° 2364 —
— 26 OCTOBRE — N° 2365 —

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

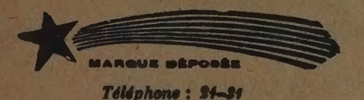
Compte Chèques postaux : Paris 609-05

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français



Téléphone : 24-31

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

10 USINES ET NOMBREUX CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 506 B. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

46e Année. - Tome XCI | Nos 2.364-2.365 | Paris, 19-26 Octobre 1939

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

CINQUANTENAIRE DE LA LOI GRIFFE

AVANT-PROPOS

Les journaux viticoles ont fêté le cinquantième anniversaire d'un texte législatif de première importance. Il s'agit de la loi Griffe du 14 août 1889, qui peut être considérée comme se trouvant à l'origine de cette politique de la qualité dont les producteurs autant que les commerçants et les consommateurs eux-mêmes n'ont pas cessé de se recommander et que des textes ultérieurs ont d'ailleurs consacrée.

La loi Griffe a défini, pour la première fois, le vin. C'était là une étape qu'il convenait de franchir avant de passer à d'autres prescriptions qui sont du reste intervenues par la suite et qui devaient constituer le véritable statut viticole.

On verra ci-après dans quelles conditions cette première réalisation fut acquise et les conséquences de tout ordre qui devaient en résulter. Après un bref aperçu sur les textes antérieurs à la loi du 14 août 1889, et sur cette notion de la définition du vin, on trouvera une sorte de présentation de la loi Griffe suivie de son contexte définitif.

Enfin, un épilogue que l'auteur a exposé de façon nécessairement très brève, donnera une idée des répercussions que n'allait pas manquer d'avoir la loi Griffe, dès sa promulgation, sur le monde viticole.

Ainsi apparaîtront, dans une esquisse rapide, à la fois l'économie et la portée

d'un texte dont les intéressés doivent apprécier les bienfaisants effets de tout ordre qu'il leur a procurés.

I. — Textes antérieurs a la loi Griffe

La définition de vin ne doit pas être confondue avec son origine quand celle-ci se rapporte exclusivement au lieu de production. Elle doit uniquement viser les qualités substantielles du produit.

Toutefois, jusqu'à la loi Griffe, les deux notions furent confondues et les divers textes intervenus en la matière font état des caractéristiques autant que de la provenance des produits.

Ainsi, bien avant l'époque révolutionnaire qui abrogea les règlements des corporations et rendit la liberté au commerce, les pouvoirs publics devaient prendre des mesures en vue de déjouer la fraude et de combattre toute concurrence déloyale (1). Un édit de Henri III, en 1536, interdit aux marchands de prêter leurs marques aux étrangers. En 1647, Louis XIV fit défense à tous négociants de vendre et de débiter en détail dans leurs boutiques, caves ou celliers, aucune bière, cidre, poiré et autres produits qui sont incompatibles avec le vin. Dans un arrêt du 11 avril 1698, le Parlement de Bordeaux ordonne que dans les pays d'Agen et du Condomois, il n'y ait désormais qu'une jauge de 90 pots pour les fûts réservés au transport du vin et, en 1751, le directeur de la Ferme de Bordeaux établit, dans une instruction, quelles devaient être les caractéristiques de tous contenants en provenance directe de Bergerac et de l'Agenois.

La plupart des règlements de communautés contiennent des prescriptions relatives à l'emploi de bonnes matières, loyales et marchandes. Tel est le règlement des vinaigriers du 12 juillet 1780.

On protégeait ainsi le consommateur et le fabricant lui-même contre les fraudes et les malfaçons. Quant au contrôle de l'accomplissement de toutes les formalités requises en l'objet, il était aussi varié que parfaitement onéreux pour les intéressés. Ainsi, pour les vins, certaines villes possédaient des agents spéciaux dont le traitement était à la charge des habitants. Il n'y avait donc qu'un moyen d'empêcher la fraude, c'était de surveiller la fabrication des produits en cause, dans ses moindres détails et de placer les producteurs dans des conditions telles que cette surveillance fût facile et constante. Les principales garanties consistaient alors à imposer au fabricant l'emploi de certaines matières et à lui interdire corrélativement la détention de certains produits. Il faut dire cependant que cette méthode n'est pas spéciale à une époque donnée puisqu'on la trouve dans les lois très récentes.

On arrive ainsi à la Révolution qui dégagea de leurs entraves le commerce et l'industrie. Mais des textes devaient être pris pour protéger certains commerces, telle la loi du 22 germinal an XI relative aux manufactures. Par ailleurs, la protection des marques et des noms d'origine se trouvait assurée par les articles 142 et 143 du code pénal.

(1) Voir notre ouvrage : *Les Appellations d'origine en France et à l'étranger*, p. 29 et suivantes.

Mais des contrefaçons s'étaient malgré tout instituées et des producteurs ou commerçants habiles s'étaient ingéniés à tourner les textes.

C'est alors que fut votée la loi du 28 juillet 1824 qui a eu un double but : mettre fin aux pratiques que l'on vient de signaler et rendre en même temps plus efficace la protection du « nom commercial ». Il s'agit là de la première grande loi qui sauvegarde utilement la renommée des produits de qualité. A ce titre, elle offre le plus haut intérêt en permettant de lutter contre l'usurpation des appellations d'origine. Du reste, bien qu'elle ne visât que les objets fabriqués mis dans le commerce, la jurisprudence admettait que ses dispositions devaient s'étendre à tous les produits ayant subi une transformation quelconque et notamment aux vins et aux eaux-de-vie.

Toutefois, on reprochait à ladite loi de laisser en dehors de ses prévisions tous les produits naturels qui ne subissent aucune transformation entre le moment où ils sont récoltés et celui où ils sont vendus et livrés à la consommation. Elle ne donnait aux tribunaux aucune base certaine pour trancher la question d'origine.

Aussi, le législateur se décida-t-il à intervenir afin de développer et de perfectionner ce premier appareil de protection. Ainsi furent votées la loi du 27 mars 1851 sur les falsifications des denrées alimentaires, boissons, produits agricoles et médicaments et celle du 23 juin 1857 qui précisa la notion de « marque » plus complète que celle de « nom commercial ». Entre temps, la loi du 5 mai 1855 avait unifié la législation répressive des fraudes et falsifications sur les produits alimentaires et décidé que désormais les boissons seraient soumises aux dispositions de la loi du 27 mars 1851 qui, avec l'article 423 du Code pénal, demeure, jusqu'à la loi du 1er août 1905, le texte général en la matière.

Signalons qu'en matière d'alcools, la loi du 2 août 1872 avait décidé, en vue d'empêcher la vente, sous la dénomination de Cognac, d'Armagnac, etc..., d'alcools d'industrie, que tout acquit-à-caution porterait l'indication des substances avec lesquelles l'alcool transformé avait été fabriqué. Ainsi, le titre de mouvement devait être blanc pour l'alcool de vin, rouge pour l'alcool d'industrie et bleu pour les alcools de mélange.

Mais on ne doit point omettre de souligner que parallèlement à cette œuvre législative et, cette fois, dans le domaine international, des conventions intervinrent à seule fin d'élargir la portée des mesures prises à l'intérieur de chacun des divers pays qui s'étaient prémunis contre la fraude en ce qui concerne, soit les produits naturels, soit les objets fabriqués, destinés les uns et les autres à la consommation. Le premier de ces actes fut signé à Paris le 20 mars 1883. (Il devait être révisé plus tard à Bruxelles en 1900 et à Washington en 1911.)

L'année suivante, une loi du 21 mars, en autorisant les syndicats professionnels à ester en justice, permettait à ces derniers de reprendre en somme l'œuvre disciplinaire des anciennes corporations.

II. — De la définition du vin

Le principe de la définition des divers produits alimentaires, qui devait être consacré par la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes, a tardé à s'imposer dans notre législation.

Seuls les lexiques ou les dictionnaires comportaient ces définitions-là et il n'était évidemment pas possible d'en faire état dans un système de protection de la qualité des produits en cause. C'est ainsi que, dans le dictionnaire de Littré, le vin est défini : « une liqueur *alcoolique* résultant de la fermentation du jus de raisins et servant de boisson » (définition citée à la séance de la Chambre des Députés du 13 juillet 1889).

Plus rationnelle cependant paraît celle donnée par Larousse dans les temps modernes et selon laquelle le vin est « une boisson *spiritueuse* qui est le produit de la fermentation du jus de raisin frais ».

Mais on remarquera que dans les deux définitions figure le mot alcool ou son synonyme. Or, la présence d'un tel vocable allait provoquer maintes controverses car une définition du vin comportant un terme semblable allait pouvoir s'appliquer à tout vin contenant une dose quelconque d'alcool, tel le vin de raisins secs, par exemple, dont la production s'accentuait pendant et après la crise phylloxérique. Les défenseurs de tels vins eurent beau jeu à montrer qu'une définition du vin naturel serait difficile à préciser, surtout si on voulait en exclure les vins artificiels, lesquels contenaient autant que les vins naturels les principes essentiels du jus de raisins.

La définition nouvelle du vin naturel devait donc se dégager de ces diverses interprétations et présenter avant tout un caractère nettement restrictif.

Et c'est bien un tel caractère qu'on lui reconnaît déjà en 1889 et plus encore avec le décret du 19 août 1921 qui a complété sa teneur primitive.

Mais on doit savoir gré au promoteur de la loi de 1889 d'avoir fait preuve de tant de clairvoyance et de ferme résolution pour aboutir à une formule précise dont l'avènement était désiré et dont les applications permirent de distinguer désormais le véritable vin naturel d'une foule de produits similaires dont la concurrence s'avérait si néfaste pour l'ensemble de la production viticole.

III. — Situation viticole du moment

Dans les temps qui ont précédé l'élaboration et le vote de la loi Griffe, la situation du vignoble français avait préoccupé tous les intéressés c'est-à-dire, en premier lieu, les producteurs, puis les consommateurs, enfin le législateur et les hygiénistes eux-mêmes, puisque la santé publique se ressent toujours favorablement du développement de la consommation de boissons autres que l'alcool, surtout quand cette consommation se développe au détriment de l'alcool.

De la Révolution au milieu du XIXe siècle, l'accroissement des surfaces cultivées en vignes est continu et la superficie du vignoble qui était de 1.500.000 hectares environ en 1788 avait atteint plus de 2 millions d'hectares

en 1850. De son côté, la récolte métropolitaine était passée de 25 millions d'hectolitres en 1788 à plus de 45 millions en 1850 (1).

Cet élan considérable de la production devait malheureusement amener la première crise de mévente que l'on ait eu à enregistrer. Cette crise était aussi due à une consommation stationnaire. On prit donc diverses mesures, d'ordre fiscal surtout, afin de la conjurer. Mais, vers 1853, apparut un fléau, inconnu jusqu'alors et qui se présentait sous la forme d'un petit champignon, *l'oïdium* qui, par les ravages qu'il causa au vignoble, se chargea de contribuer à la résorption des excédents de production. Et c'est ainsi que la récolte de 1854 atteignit à peine 10 millions d'hectolitres, cependant, grâce à la pratique du soufrage et aussi à l'introduction de plants américains, la crise de l'oïdium est peu à peu conjurée et la production annuelle de vin dépasse à nouveau le chiffre de la consommation (lequel demeurait fixé autour de 22 millions d'hectolitres), par exemple, en 1857, avec 35 millions d'hectolitres.

De 1858 à 1875, la situation viticole est calme, le vignoble s'étend néanmoins et les récoltes s'accroissent en proportion pour arriver à dépasser 60 millions d'hectolitres (en 1874).

En 1875, on enregistre la plus forte récolte du XIX[e] siècle, avec 83 millions d'hectolitres. Malgré ce puissant apport sur le marché, la résorption des quantités ainsi produites s'opère sans trop de difficultés grâce aux facilités d'écoulement procurées par le développement des voies de communication qui donnent une plus grande extension au marché de la consommation. Le chemin de fer, notamment, permettait de véhiculer le vin dans des régions où il n'était pas connu, sans parler des traités de commerce qui ouvraient de nouveaux débouchés à l'exportation.

Mais comme pour faire regretter aux hommes cette abondance exceptionnelle de biens, l'année 1876 voit apparaître un nouveau fléau, plus terrible cette fois qu'en 1853 avec l'oïdium. Il s'agit, en effet, du phylloxéra qui va exercer ses ravages sur l'ensemble du vignoble français dont presque les trois quarts furent ainsi détruits de cette façon. C'est de cette époque que date la réduction générale du vignoble dont la superficie, même de nos jours, n'a jamais atteint les chiffres d'autrefois. Naturellement, les récoltes subirent le contre-coup de ce désastre et ne suffirent pas à alimenter une consommation qui s'était développée au point de doubler ses besoins ou presque.

Mais au fur et à mesure que s'étendait le fléau, les viticulteurs s'étaient ingéniés à en atténuer les effets. Aidés de conseils éclairés et prodigués par des savants tels que Pierre Viala dont le rôle fut prépondérant en la matière, ils reconstituèrent leurs vignobles et à partir de 1890, la crise était pratiquement terminée.

Toutefois, un point noir subsistait. Durant cette pénible épreuve qui se prolongea pendant une quinzaine d'années et où les besoins de la consommation ne pouvaient être entièrement satisfaits par des récoltes régulièrement déficientes, on dut tolérer la production de succédanés divers qui, sous le nom de vins artificiels, de vins de raisins secs, etc., finirent par envahir le marché et

(1) Voir notre ouvrage : *Le Vin en France* (statistiques).

par compromettre le relèvement du vignoble en rendant l'écoulement de son produit de plus en plus malaisé.

Dès lors, le législateur allait être amené à s'attaquer principalement à cette production artificielle des vins contre laquelle il forgea les armes appropriées.

L'une de ces armes fut la disposition légale qui fixait pour la première fois la définition du vin, à l'avènement de laquelle devait tant contribuer le promoteur de la loi qui lui a pris, du reste, son nom, le sénateur de l'Hérault, Griffe.

IV. — Présentation de la loi Griffe

C'est dans de telles conditions, alors que la résurrection du vignoble se poursuivait, un peu lentement au gré des intéressés, que la lutte contre les vins artificiels allait s'accentuer. Cette attitude s'expliquait assez par la nécessité dans laquelle on se trouvait de favoriser la reprise viticole en permettant l'accès des vins naturels au marché de la consommation. Et les régimes spéciaux dont bénéficiaient jusque-là les divers succédanés du vin devaient disparaître afin de laisser au produit naturel de la vigne une place incontestée et sûre, une place à laquelle il avait droit.

En conséquence, dès 1887, M. Griffe, alors sénateur de l'Hérault, déposait sur le bureau du Sénat une proposition de loi tendant à instituer un système de défense des vins naturels à propos desquels la nécessité s'imposait de fixer une définition appropriée pour ces vins, afin qu'on ne les confonde plus désormais avec les autres, notamment avec les vins de raisins secs dont la concurrence s'avérait de plus en plus redoutable, en particulier dans le département de l'Hérault où de nombreux établissements produisant de tels vins avaient été créés en peu de temps.

(*A suivre.*) Alfred Hot.

ACTUALITES

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 12 octobre.

L'automne s'installe dans notre région méridionale, amenant les belles journées qui rendent si agréables, chez nous, les mois d'octobre et de novembre. Insensible aux colères des hommes, l'arrière-saison pare nos vignobles de toute

la gamme de ses ors et de ses pourpres qui leur font un manteau somptueux dont ils ne se dépouilleront que pour paraître dans leur nudité hivernale.

Les vendanges sont pratiquement terminées dans le vignoble narbonnais, sauf dans quelques domaines importants où elles dureront encore quelques jours. Elles se poursuivent dans les Corbières, approchant cependant de leur fin, alors que dans le Carcassonnais et le Limouxin, elles se prolongeront vraisemblablement jusque vers la fin du mois.

Dans nos environs, les progrès de la pourriture ont été tellement rapides ces jours derniers qu'on a dû renforcer très sérieusement les équipes de vendangeurs pour limiter les pertes. Et, malgré cette mesure, tel vigneron qui comptait sur 1.000 hectos n'en a rentré que 800. On a pu remarquer, à ce sujet, que la nature du terrain influait évidemment sur le développement plus ou moins rapide de la pourriture, mais que la nature des porte-greffes jouait également un rôle important, les riparia se prêtant beaucoup moins que les rupestris à la propagation du mal.

Le temps convenable qui règne depuis une semaine n'a guère eu d'influence sur la situation de la récolte encore sur pied. Il était tombé tellement d'eau dans les derniers jours de septembre et les premiers d'octobre que le retour du vent du Nord n'a pu entraver la pourriture des raisins gorgés d'humidité. Par ailleurs, la température très fraîche des nuits s'est montrée très insuffisante pour améliorer sensiblement la maturation des raisins et la richesse des moûts.

Les pluies diluviennes dont il est question ci-dessus, et dont la hauteur a dépassé, par places, 23 centimètres en quarante-huit heures, ont eu des répercussions énormes sur le degré des moûts. Dans les Hautes-Corbières, des vignerons qui se préparaient à vinifier des muscats en vins doux naturels, ont dû y renoncer en présence de la chute de degré consécutive à la chute d'eau. Certains, plus patients, ont pu retrouver, après quelques jours, le degré nécessaire prescrit par la législation.

Bien qu'il soit encore trop tôt pour se faire une opinion d'ensemble à cet égard, puisque les vendanges ne sont pas terminées, on peut déjà considérer que nous aurons, cette année, une gamme de degrés beaucoup plus étendue que celle des vins de 1938. Nous aurons de très petits vins, peut-être moins que l'an dernier malgré ce qu'on en a dit, mais nous aurons aussi des degrés élevés fort convenables.

Si, en effet, des vignerons trop pressés ou contraints par la menace de la pourriture, se plaignent d'avoir décuvé des produits de 4, 5, 6 et 7°, ceux qui ont eu la sagesse — ou la possibilité — d'attendre, ont rentré des vins qui titrent facilement de 10 à 12°. Nous connaissons des coteaux réputés, dans plusieurs cantons des Corbières, où les premiers moûts faisaient 7°5, alors que les derniers récoltés dépassaient 12°. Ceux qui ont encavé les uns et les autres s'empressent de mettre les premiers de côté pour la distillation et beaucoup les envoient dès maintenant à la chaudière.

Il se confirme de plus en plus, en effet, qu'une importante opération d'assainissement se révélera nécessaire quand on connaîtra le total des disponibilités. Sans atteindre les hauteurs un peu effarantes dont on avait parlé un moment, le total de la récolte et des stocks semble devoir être nettement supérieur au

chiffre de l'an dernier et justifier, par conséquent, des coefficients de blocage élevés. Dans notre seule région méridionale, on aura très vraisemblablement à enregistrer une certaine augmentation d'ensemble, provenant en grande partie du département de l'Hérault, alors que l'Aude laisse apparaître dès maintenant une légère diminution. Dans ce dernier département, les centres de grosse production se sont déplacés ; alors que la plaine narbonnaise, très éprouvée l'an dernier, donne cette année de gros excédents, l'ouest du vignoble, vers Carcassonne, est nettement moins favorisé, ayant particulièrement souffert du mildiou. Ces jours derniers encore, nous avons vu dans cette région des vignes étendues complètement dépourvues de feuilles, et, bien entendu, de grappes ; d'autres portent les marques évidentes d'attaques graves qui n'ont laissé que peu de raisins mûrissant mal.

La distillation fonctionnera donc, dans une proportion qu'on ne peut encore déterminer, mais c'est là une certitude. Il importe à cet égard de dissiper les doutes qui ont pu se glisser dans l'esprit de quelques vignerons, estimant que les circonstances étaient peu compatibles avec la destruction d'une partie de la récolte.

Ces vignerons doivent bien réfléchir à l'impérieuse nécessité de maintenir l'équilibre du marché et des prix, laquelle s'impose aujourd'hui plus que jamais, car il est acquis dès maintenant que la consommation des vins, civile et militaire, marquera quelque fléchissement par rapport au temps de paix. Il serait donc imprudent, coupable même, de laisser un trop gros volume de disponibilités écraser les cours. L'alcool étant par ailleurs un produit précieux pour les industries de la défense nationale, il est du plus grand intérêt d'en produire par tous les moyens, et notamment par la distillation des vins de trop faible degré pour aller à la consommation de bouche. Ajoutons qu'il est tout-à-fait désirable que le système des transferts, qui en fera disparaître d'importantes quantités, se généralise cette année pour que les vins de bonne qualité soient réservés à la consommation. C'est d'ailleurs l'intérêt évident de tous les vignerons, qu'ils aient récolté des petits ou des gros degrés.

Cette récolte qu'on achève de rentrer dans le Midi, comment en assurera-t-on le transport vers les centres de consommation et vers l'armée ? C'est pour l'instant, maintenant que le problème des vendanges a été résolu grâce à beaucoup de bonne volonté, la question la plus difficile.

Le circuit normal emprunte d'abord, du chai du récoltant à la gare d'expédition, le camion-réservoir, puis le wagon-réservoir pour les transports à longue distance. Or, ces instruments indispensables ont été réquisitionnés dans la proportion de 80 p. 100 pour les premiers, et de 40 p. 100 pour les seconds. Théoriquement donc, si le Commerce a encore quelque possibilité sur la voie ferrée, il ne lui en reste plus guère pour mettre les vins en gare. Et, il n'est pas exagéré, dans certains cas, de dire que la situation est angoissante. Des vignerons, faute de pouvoir dégager leurs chais du solde de leurs vins vieux, ont dû laisser perdre sur pied une partie de leur récolte.

D'autres difficultés viennent se greffer sur la pénurie du matériel. Des négociants, qui étaient parvenus à se procurer des wagons et à faire des expéditions sur la région parisienne, se sont vu réquisitionner le contenu, à desti-

nation, par l'autorité militaire en quête de vin. Grosse émotion dans le commerce parisien qui est intervenu en haut lieu pour qu'on respecte la règle établie, aux termes de laquelle l'Intendance doit acheter ses vins à la propriété.

Une réunion s'est tenue au Ministère de l'Agriculture, sous la présidence de M. Barthe, président de la Commission des Boissons, à laquelle assistaient des représentants de l'Intendance, des chemins de fer, du commerce des vins, des propriétaires de wagons-réservoirs et de la viticulture. On y a envisagé les moyens à prendre pour tirer le meilleur parti du matériel laissé à la disposition des utilisateurs. Il a d'abord été entendu que la réquisition des camions-réservoirs était arrêtée, ce qui, compte tenu des nouvelles commandes de matériel et de l'interdiction des transports de plus de 50 kilomètres, va permettre d'activer les sorties de la propriété. Pour les wagons-réservoirs, les disponibilités actuelles, appartenant à des loueurs ou à des négociants en vins, seront remises à une sorte de comité qui les répartira suivant les besoins des expéditeurs. Bien entendu, pour éviter des accaparements ou autres abus, ces besoins seront contrôlés sur la base des expéditions des années antérieures, sauf justification de besoins nouveaux résultant de fusion de maisons, de déplacements des centres de consommation, etc... On veillera en outre, à ce que la rotation soit aussi rapide que possible pour obtenir le rendement maximum du matériel.

Les wagons en chômage seront réparés et remis en service et l'Intendance, pour encourager cet accroissement des effectifs, s'est engagée à ne pas les réquisitionner. On a envisagé aussi l'utilisation plus intense des containers et des demi-muids au moyen de wagons plateformes.

En attendant que ces mesures donnent les résultats escomptés, ce qui demandera évidemment quelque temps, le mouvement commercial reste fort réduit dans notre région. C'est infiniment regrettable, car il y a d'importantes possibilités de trafic, le commerce régional recevant des ordres qu'il ne peut exécuter faute de matériel pour expédier. On pourrait craindre, si cette situation ne devait pas s'améliorer à bref délai, que la consommation s'en ressente fâcheusement.

Jusqu'à présent, cependant, le moral des producteurs ne semble pas en avoir été influencé et la bonne marchandise tient toujours son prix entre 15 fr. 50 et 16 francs pour des vins de 9 à 10°.

Dans notre région, quelques offres d'achats ont été transmises sans beaucoup de succès. Pour des 10°7 nouveaux, près Narbonne, on a offert 165 francs l'hecto, alors que le vigneron demande 170 francs. Dans les Corbières, des 10°2 vieux ont été demandés à 170 francs, mais on ne veut les céder qu'à 180 francs.

On sent bien qu'il suffirait que la situation des transports s'améliore pour qu'on enregistre très vite une intéressante reprise du marché. Espérons que nous n'attendrons pas trop longtemps.

***

Narbonne, le 18 octobre.

Si les vendanges sont pratiquement terminées dans le Narbonnais, on y voit cependant encore quelques « colles », notamment dans la plaine de l'Aude, qui finissent de ramasser les dernières grappes. De même, dans le Biterrois,

quelques domaines importants disputent à la pourriture les derniers raisins.

Le grappillage a été autorisé, dans nos environs, à dater de dimanche dernier 15 octobre, et, à l'heure actuelle, il ne doit pas rester grand'chose des grappes que les vendangeurs avaient oubliées et qui permettront à beaucoup de petites bourses d'avoir leur provision de vin, pour la mauvaise saison !

Dans le Carcassonnais et le Limouxin, la cueillette se poursuit activement, car, là aussi, on se trouve aux prises avec la pourriture, laquelle aura causé, cette année, beaucoup de soucis à nos vignerons. Les vendanges y seront moins longues que l'année dernière, les sorties ayant été moins fournies et une partie importante de la récolte sur pied ayant été enlevée, au cours de la saison, par les maladies cryptogamiques, ainsi que par la grêle, dont une chute est encore venue causer des dégâts importants il y a quelques jours.

La cueillette s'est faite par un temps d'abord ensoleillé, avec vent du Nord, puis le temps a tourné à l'humidité, avec vent marin lourd, assez peu propice à la bonne tenue de la vendange.

Les renseignements recueillis depuis notre dernière chronique confirment bien ce que nous savions déjà à propos du degré des vins nouveaux. S'ils se sont montrés faibles et souvent insuffisants au début, la fin des vendanges a apporté en de nombreux vignobles d'intéressantes compensations. Autant qu'il soit possible de se faire dès aujourd'hui une idée générale sur ce point important, il semble bien que la pénurie des vins à hauts degrés, du moins dans notre région, ne sera pas aussi accusée que l'année dernière. Les 9° sont assez abondants, même en dehors des coteaux, où l'on rencontre facilement des 10°. Au-dessus de ce titre, on trouve aisément, dans les Corbières et le Minervois, des vins qui retiendront l'attention du commerce et il nous a été donné d'en rencontrer entre 12 et 14°, sans qu'on puisse les considérer comme des raretés.

En ce qui concerne le rendement, nous signalons les craintes ressenties en haut lieu au sujet de l'éventualité d'une grosse récolte. Ce que nous savons de notre région méridionale ne permet pas d'envisager que nos quatre départements y prendront une grande part. Si, en effet, des excédents importants s'affirment dans l'Hérault, très déficitaire l'an dernier, il semble bien que l'Aude et le Roussillon doivent s'inscrire en recul par rapport à la récolte 1938, de telle façon que, dans l'ensemble, les quatre départements méridionaux ne paraissent pas devoir déclarer beaucoup plus de vin que l'an dernier.

Il n'en sera peut-être pas de même dans d'autres régions, notamment dans le Sud-Ouest et la vallée de la Loire où, si nous en croyons certains renseignements, l'abondance de la récolte aurait causé quelque surprise et provoqué des ventes de non logés à vil prix.

Cette situation renforce encore l'opinion que nous avons formulée à plusieurs reprises, à savoir que le statut viticole doit être rigoureusement appliqué pour la défense du marché. Compte tenu d'un stock de prévoyance à évaluer en prévision d'une mauvaise récolte en 1940, il faudra avoir recours, dans une mesure qui peut être large, à la distillation obligatoire, mais il semblerait inopportun d'envoyer à la chaudière des vins de bonne qualité, qu'il convient de réserver tant pour l'Intendance et pour le Commerce, que pour la constitution

du stock en question qui devra évidemment n'être composé que de vins de bonne conservation.

On assurera ainsi la protection des intérêts des producteurs de vins à hauts degrés, mais comme la défense du marché forme un bloc, il faut également se préoccuper de la situation des producteurs de plaine dont certains ont réalisé aux dépens du degré, des rendements impressionnants. Il convient dès à présent d'envisager les mesures propres à assurer l'équilibre de ce compartiment du marché et à éviter les « coups de fusil » analogues à ceux que des situations difficiles, résultant de l'insuffisance du logement, ont permis ces jours derniers.

La Commission de Coordination s'en est préoccupée et elle a suggéré que tous les vignerons qui effectueront leur prestation d'alcool en distillant des vins d'achat impropres à la consommation bénéficient d'une réduction d'un quart ou d'un cinquième de leur prestation. Elle a envisagé également d'interdire les transferts de blocage sur des vins impropres à la consommation lorsque les vins de remplacement ne sont pas distillés pour la fourniture de l'alcool.

Il est évident qu'il existe d'assez nombreux producteurs qui ne peuvent espérer, quelle que soit la solution apportée au problème du degré minimum, vendre leurs vins à la consommation. Il faudra donc, une fois leurs propres prestations satisfaites, qu'ils puissent les vendre en transferts aux producteurs de degrés élevés d'Algérie, des Corbières ou d'ailleurs, et il est bien probable qu'ils en obtiendront, comme l'an dernier, des prix rémunérateurs.

Il faudra veiller à cet égard aux abus qui tendent à se produire du fait de certains acheteurs, très soucieux de leurs intérêts qui, paraît-il, achèteraient ces petits vins sur la base de 6 ou 7 francs le degré, dans l'espoir de les revendre, sous forme d'alcool 1.400 ou 1.500 francs l'hecto, à des vignerons ayant des prestations à satisfaire.

Des contrats ont été passés ces jours derniers, pour la fourniture d'alcool de prestation, sur la base de 1.450 francs l'hectolitre. Tout permet d'estimer que ces transactions iront en se développant, ouvrant un appréciable débouché aux vins de petits degrés.

Le marché de ces vins peu favorisés sous le rapport du degré trouvera donc un soutien dans les achats des vignerons qui ne voudront pas sacrifier (c'est leur intérêt en même temps que l'intérêt général) leurs beaux vins pour faire de l'alcool. Il faudra, bien entendu, une contrepartie à cette collaboration sous la forme d'une accélération considérable des paiements du Service des Alcools. Il serait vivement souhaitable que les retards prolongés qui se sont produits cette année ne se renouvellent pas car ils sapent la confiance de la propriété dans l'efficacité de l'assainissement. Il ne faudrait plus, six semaines après la clôture de la campagne, qu'il reste encore des comptes à solder pour des vignerons qui ont déjà livré une partie de leur prestation de 1939, alors que celle de 1938 n'est pas encore réglée. On espère fermement, à ce sujet, que les déclarations du nouveau Directeur du Service des Alcools seront suivies d'effet et que l'acompte prévu sera bien versé dans le mois de la livraison.

A côté de cette question de l'assainissement, il en est une autre, beaucoup

plus urgente, et qui préoccupe vivement producteurs, négociants et Pouvoirs Publics, c'est celle des transports. S'il n'est pas apporté une solution rapide, c'est tout le problème de l'organisation du marché qui est remis en cause et il ne servirait à rien de prévoir un blocage et une distillation sévère si l'on n'était pas en mesure d'assurer l'évacuation rapide de la récolte vers les centres de consommation.

On a remédié par des commandes nouvelles à l'insuffisance des camions-réservoirs réquisitionnés pour les quatre cinquièmes. Pour les wagons-réservoirs, il semble que les 5.000 restants sur les 9.000 que compte le parc national soient à peu près suffisants pour les besoins du Commerce, mais encore faudrait-il qu'on lui en laisse la libre disposition et que de nouvelles réquisitions ne viennent pas, à chaque instant, réduire ses possibilités d'expédition.

Or, dans certaines gares méridionales, on procède en ce moment à l'immatriculation des wagons réquisitionnés, opération qui demandera un certain temps, vu le nombre des véhicules. On pourrait donc en utiliser une partie qui reviendrait après la dizaine de jours nécessaires à la rotation, c'est-à-dire avant que soit terminée l'immatriculation. On préfère immobiliser la totalité des wagons et procéder à la réquisition de wagons libres pour assurer les expéditions. Le Commerce se plaint vivement de cette situation qui paraît en contradiction avec les promesses faites à plusieurs reprises.

Dans ces conditions, il serait vain d'espérer une amélioration notable de la situation du marché tant que les transports resteront insuffisants. On a la nette impression qu'on n'attendra plus bien longtemps maintenant, en raison des efforts multipliés pour arriver à un résultat. On apprend en dernière heure que des ordres sévères viennent d'être donnés par le Ministre du Ravitaillement pour mettre un terme à ces errements.

Le Commerce de nos régions méridionales a, en portefeuille, des ordres nombreux dont il est obligé de différer l'exécution, faute de moyens d'expédition. Les maisons des régions de consommation du Nord, de l'Est et de Paris ne peuvent pas continuer longtemps à prélever sur leurs stocks les besoins de la clientèle et beaucoup se trouvent à court de marchandises. Dans le même temps, nous assistons dans notre région à des ventes d'excédents à des prix regrettables et des vignerons ne peuvent décuver faute de place. Une solution rapide s'impose de toute nécessité.

Il semble cependant qu'il se soit traité un peu plus d'affaires ces jours derniers, tant en vins nouveaux qu'en vins vieux et, dans les deux cas, les degrés élevés sont recherchés.

Alors que des achats pour la distillerie se sont traités sur la base de 12 fr. le degré, des 8°5 nouveaux ont été payés entre 115 et 120 francs l'hectolitre, des 9° de 120 à 133 francs, des 10° autour de 165 francs. Dans les Hautes-Corbières, des vins de 12 et 13° ont été vendus à 17 et 18 francs le degré. A noter que dans cette région et dans le Roussillon, le commerce pourra se procurer de très belles marchandises, en Carignan et en Grenache, par suite de l'abstention des maisons d'apéritifs qui se réservaient autrefois ces vins de choix.

En vins vieux, les prix payés sont un peu plus élevés et varient de 120 fr. au plus bas pour des 8°5 jusqu'à 170 et 180 francs pour des 10°.

R. C.

Chronique d'œnologie méridionale

Vins nouveaux. — Les premiers vins qui nous ont été soumis se caractérisent généralement par un degré alcoolique faible, inférieur à la limite légale, une acidité fixe élevée et une densité légèrement supérieure à 1.000.

Indiquons toutefois que quelques vins présentent une composition tout-à-fait satisfaisante, et que ces constatations ont été faites alors que les vendanges n'étaient pas encore terminées. Il faut donc espérer qu'en moyenne le degré minimum sera généralement atteint.

En certains endroits la pourriture a fait quelques ravages. Nous pensons bien que les viticulteurs agiront en conséquence ; toutefois, il est à craindre qu'un certain nombre de vins soient en puissance de casse oxydasique. Nous allons examiner chacun de ces différents points.

Densité. — Le chiffre élevé de la densité a inquiété le viticulteur qui a cru que la fermentation était défectueuse. Or, le dosage du sucre dans ces vins a montré que la fermentation était bien terminée.

Nous avons eu l'occasion de disserter sur la composition des jus de raisins verts. Ces jus contiennent du sucre et ce que nous avons appelé le non-sucre. Or ce dernier constituant ne subit pas la fermentation alcoolique. Au cours de celle-ci, le sucre dont la densité est 1,6, c'est-à-dire une fois et demie environ celle de l'eau, est détruit en donnant de l'alcool et du gaz carbonique. Ce dernier se dégage en grande partie.

Mais la densité du non-sucre bien supérieure à celle de l'eau, reste sensiblement la même, malgré le processus de la fermentation alcoolique. C'est dire que plus ce non-sucre sera élevé par rapport au sucre, plus élevée sera la densité du vin après la fermentation alcoolique. Voilà pourquoi nous avons des densités supérieures à celle de l'eau, marquée par 1.000. Avec le temps, elle subira une très légère atténuation.

Degré alcoolique. — D'une façon générale, les vendanges ont commencé quand le raisin n'était pas encore mûr. Ceci n'est d'ailleurs pas une critique, puisque nous-même, influencés par la longueur probable des vendanges, nous avons recommandé de vendanger tôt.

Malheureusement le mauvais temps s'en est mêlé. Toutefois avec le jeu de la distillation obligatoire éliminant déjà les vins de faible degré et le cas échéant, les possibilités légales d'enrichissement, les viticulteurs n'ont pas trop à s'inquiéter de cette situation. Il leur restera donc à bien étudier l'économie soit de l'enrichissement des vins par addition de moût concentré, soit par la concentration par le froid. Ils jugeront alors s'il vaut mieux enrichir les vins de faible degré restés libres ou les réserver à la distillation ou les utiliser pour des transferts.

Acidité élevée. — Cette acidité va diminuer sensiblement parce que l'acide malique est l'acide dominant. Celui-ci va se transformer au cours de la conservation du vin en acide lactique et en acide carbonique, il en résultera une diminution sensible d'acidité, l'acidité due à l'acide malique passant du simple à la moitié.

C'est dire, en définitive, que ces vins risquent d'avoir une acidité fixe qui diminuera. C'est pourquoi nous avions écrit dans nos conseils que l'acide tartrique devait s'employer non seulement dans le cas de vendange trop mûre mais aussi dans le cas de vendange verte.

Ces vins à acidité malique d'abord, lactique ensuite sont plus fragiles que tous les autres. Ils exigent donc une surveillance plus soutenue ; mais si le matériel vinaire est propre, si les soutirages sont faits régulièrement avec l'aide de doses très modérées d'anhydride sulfureux, leur tenue sera assurée.

Casse oxydasique. — Nous avons insisté sur les précautions à prendre dès la vendange lorsqu'on craint cette manifestation pathologique. Rappelons-les :

Bien se garder d'érâfler parce que la râfle est *saine* alors que les grains seuls sont altérés et que la râfle apporte des matériaux indispensables à la bonne tenue du vin.

Accroître seulement la dose d'anhydride sulfureux à 10, 15 grammes par hectolitre de moût. Mais une précaution essentielle est à prendre au décuvage : la veille prélever un verre de vin à décuver, le transvaser à plusieurs reprises d'un verre à l'autre pour chasser l'acide carbonique. Cette opération doit être effectuée sans chauffer. Le vin est ensuite placé sous une surface aussi grande que possible dans un courant d'air. Si le vin est en puissance de casse, la surface s'irise, une odeur de cuit se dégage, le vin se trouble et brunit. Dans ce cas, il faudra *soutirer à l'abri de l'air*. Nous recommandons en outre d'introduire le vin par la trappe du haut et le faire tomber en pluie dans le foudre préalablement méché. Dans ces conditions le vin dissout la plus grande partie du gaz sulfureux. Ainsi l'effet de l'anhydride sera plus efficace. Fermer la trappe, quarante-huit heures après *soutirer à l'air*. Le vin est guéri.

Fermentations lentes. — Quelques viticulteurs nous ont signalé un départ difficile de la fermentation. Cela s'explique d'une part, par la nature même du raisin. En effet les germes de levures sont surtout abondants sur les raisins mûrs ; comme on a vinifié d'abord des raisins verts, cette flore microbienne n'avait pas l'abondance et l'activité de celle que l'on trouve sur le raisin arrivé à maturité ; d'autre part, la température parfois insuffisante, mais surtout l'acidité excessive des raisins, celle-ci a gêné les premiers stades de la fermentation alcoolique. Quant à la lenteur des fermentations, il faudrait s'en réjouir puisqu'elle est un facteur de la qualité.

Les viticulteurs auront intérêt à faire examiner leurs vins, de préférence juste avant le soutirage.

***

Degré minimum des vins. — La récolte de 1939 s'annonce assez semblable, quant au degré, à celle de 1938. Il est à craindre, dans la région méridionale au moins, que le nombre des vins n'atteignant pas le degré minimum soit assez élevé.

A moins qu'une période de beau temps avec vent sec et journées ensoleillées mûrisse les raisins encore sur souche. A l'heure où je rédige ces notes, un tel temps sévit depuis cinq jours. Puisse-t-il durer et la qualité de la récolte s'améliorer très sensiblement.

Cet espoir ne doit pas nous faire oublier la réalité des choses, c'est-à-dire une masse non négligeable de *vins à trop faible degré.*

Pourquoi de tels degrés ? En rechercher les causes c'est finalement, non pas accuser le viticulteur, mais reconnaître que la nature, comme en 1938, a été d'une sévérité excessive. Froid et pluies ont ralenti considérablement la végétation de la vigne, la maturation du raisin ; les orages de ces derniers jours ont atténué encore des doses sacchariques déjà faibles.

A ces causes, bien indépendantes de la volonté des viticulteurs, ajoutons la nécessité pour beaucoup d'entre eux de commencer les vendanges plus tôt qu'il n'aurait fallu. C'est la guerre qui est la responsable de cette cueillette intempestive. Dans ces conditions, gardons-nous de blâmer le viticulteur, de l'accabler injustement.

Comment améliorer cet état de choses ? Mais d'abord, que va-t-il se passer ?

Tout vin de trop faible degré ou susceptible de ne pas atteindre le degré minimum peut être légalement enrichi ; sinon, il peut être réservé aux prestations d'alcool, directement par le viticulteur-producteur, ou indirectement par le jeu de transfert.

Prestations d'alcool et transfert. — La distillation était bien l'exutoire tout désigné pour les vins de trop faible degré. Mais peut-on obliger les viticulteurs, dont l'ensemble de la récolte est loin d'atteindre le degré minimum, à la distiller en totalité ? Ce serait barbare. Après leurs prestations — s'ils sont soumis aux prestations — il leur restera encore un stock appréciable de vins n'atteignant pas le degré minimum.

Grâce aux transferts, on pourra leur réduire ce stock. Cette opération devrait être généralisée au maximum, de manière qu'*aucun vin d'un degré supérieur au degré minimum ne soit distillé avant que le stock des vins faibles n'ait complètement disparu.*

Si l'on examine l'ensemble de la production, cet espoir paraît vain. Il restera toujours un volume appréciable de vins à faible degré. Evidemment, on pourrait les réserver pour la constitution des alcools du contingent. Mais tout cela ne fera-t-il pas une masse appréciable de vins distillés ? Tout à l'heure, nous reviendrons sur cette perspective.

Enrichissement du vin. — Le viticulteur ayant satisfait ses prestations peut, s'il dispose encore d'une certaine quantité de vins faibles, les enrichir plus ou moins. Deux moyens légaux sont à sa disposition : 1° en cours d'élaboration du vin par addition de moût concentré. 2° Lorsque le vin est fait, par sa concentration au moyen d'un appareillage frigorifique approprié. Pour mémoire, nous signalons encore la possibilité du coupage avec des vins de fort degré.

Nous avons eu l'occasion de comparer les deux moyens. Résumons nos conclusions : Si l'on dispose ou si l'on peut disposer de moût concentré en cours de vendange ou en fin de décuvage, le moyen est recommandable. Avec ce système, nous conseillons deux choses : d'abord passer tous les contrats d'achat de concentré sur la base sucre et non sur la base densité ; ensuite ajouter le moût concentré dans le vin tout fraîchement décuvé. Dans ces conditions tout le sucre est bien utilisé.

En dehors de la période des vendanges et celle du décuvage, cette méthode n'est plus légale. Je n'ignore pas que la loi peut être tournée. Il est heureux que les services répressifs aient bien souvent fermé les yeux sur la période d'application. Ce n'est donc pas tant une question légale qui joue alors, mais surtout une difficulté technique. La fermentation n'est pas aussi commode qu'au moment des vendanges.

Par contre, la *concentration du vin* n'est pas limitée dans le temps. Elle offre en outre le précieux avantage de connaître exactement la base de départ (degré acquis). Et, par conséquent, de concentrer de la façon la plus économique.

Tout est là. L'expérience de 1938 nous a montré qu'à la condition d'éviter toute perte d'alcool lors du *pressurage* de la glace extraite, la méthode était assez économique. La perte d'alcool ne devrait pas être supérieure à 1,5 p. 100 si l'on veut retirer quelque bénéfice de l'opération.

On pourrait donc espérer que, grâce à l'une ou l'autre technique d'enrichissement, le stock général de vin de trop faible degré, exempt de toute prestation, serait supprimé. Mais encore faudrait-il un volume de concentré et un équipement frigorifique suffisants. Ces conditions sont-elles ou seront-elles réalisées ? Le contraire n'est-il pas à craindre ? Que deviendra le lot de vins libres de toute prestation et n'atteignant pas le degré minimum.

Evidemment, on a toujours la ressource de les distiller. Encore faut-il supposer que l'équipement de nos distilleries est tel qu'elles peuvent absorber toutes ces masses de vins susceptibles d'être expédiées à la distillerie.

Distillation et consommation. — Mais n'est-il pas imprudent de se préparer à distiller le plus possible sans connaître au préalable ce que sera la consommation au cours de la campagne 1939-1940 ?

La guerre de 1914-1918 offre à ce titre un enseignement qu'il faut méditer et dont il faudrait s'inspirer.

La consommation aux armées va augmenter singulièrement les besoins en vin. C'est dire que les chiffres atteints habituellement seront dépassés. De combien ? Bien difficile à dire. Il n'est pas défendu de prévoir un chiffre voisin de 10 millions. L'intendance pourrait, grâce à la consommation aux armées de 1914-1918, donner à cet effet de précieux renseignements. Faut-il continuer à envoyer à la chaudière des masses de vin en tenant compte d'une consommation de paix, alors que nous ignorons ce que sera la consommation de guerre ?

N'est-il pas à craindre qu'en appliquant un régime de temps de paix au Pays en guerre, vienne un jour où les stocks de vin seront épuisés avant l'heure ? Car distillation et concentration réduisent d'autant le volume des vins. Nous serions alors dans l'obligation *d'importer* ! Ce serait subir une économie contraire aux directives les plus impératives données tout récemment. Ne faut-il pas, d'ores et déjà, examiner une telle éventualité ?

Economie de guerre. — Dans le passé il y avait un intérêt évident à faire disparaître le plus tôt possible la *plus grande partie* de tous les excédents. Le statut viticole, sans cesse perfectionné dans ce sens, donnait enfin une sécurité totale au viticulteur. Mais aujourd'hui, *temps de guerre,* nous ignorons d'abord le chiffre approximatif de la consommation. Ensuite nous pouvons supposer que la défense du vignoble et de sa culture au cours de la prochaine année viticole et des suivantes ne seront pas aussi bien assurées que par le passé. Il faut donc prévoir une réduction sensible des récoltes à venir.

L'exemple de la guerre 1914-1918 est là pour convaincre les plus optimistes. Alors que les ressources atteignaient 65 millions d'hectolitres pour la campagne 1913-1914, elles tombaient à 27 millions pour 1914-1915, 37 millions pour 1915-1916 ; 39 millions pour 1916-1917 ; 47 millions pour 1917-1918. Dans ces conditions, il nous paraît d'une prudence élémentaire non seulement de tenir compte de l'augmentation certaine de la consommation au cours de la campagne 1939-1940, mais d'agir comme si la récolte prochaine devait être déficiente, c'est-à-dire envisager d'ores et déjà le stockage des vins offrant les meilleures garanties de tenue. Il faudrait donc se garder de réduire par la distillation ou la concentration un trop grand volume de vin. Par exemple, la distillation pourrait porter uniquement sur les vins de cépages prohibés et les vins de trop faible degré (inférieur à 5° par exemple) ou défectueux par d'autres caractères.

Nous verrions alors fort bien l'intendance n'acheter que les vins titrant un minimum de 8°5 ou 9°. Et la population civile pourrait consommer tous les autres vins dont le degré minimum serait fixé à 7°5 par exemple, degré naturel ou obtenu par l'enrichissement des vins titrant à l'origine au moins 5°.

Alcool et guerre. — La défense nationale a besoin de stocks croissants d'alcool. Lui porterait-on un réel préjudice en essayant de réduire le volume des alcools de vins ? Je ne le pense pas. Si on distillait tous les vins défectueux et prohibés et tous les sous-produits : marcs et lies, on obtiendrait certainement plus d'alcool que par l'application stricte du statut viticole. En outre, il existe d'autres sources d'alcool. En particulier l'alcool de synthèse va être produit en des quantités ignorées jusqu'à ce jour.

En résumé, le Statut viticole établi pour le temps de paix a fait excellemment ses preuves. Les circonstances actuelles bouleversent la production et la consommation. A un régime de guerre il faudrait un statut de guerre. Dans ce statut, distillation et degré minimum devraient avoir de nouvelles significations et de nouvelles modalités.

Michel Flanzy.

Vignoble de la Drôme

Le mois de *Juillet* a eu de belles journées claires et chaudes.

Le ciel a été assez souvent couvert et la pluie a fort heureusement à diverses reprises arrêté la sécheresse.

Une trombe d'eau a inondé la petite ville de Saint-Donat, le 15.

La grêle est tombée à Valence, au quartier du Voirazier, commune de Romans et deux fois à Crépol où les récoltes ont été complètement détruites.

Août a été chaud, ensoleillé et quelquefois nuageux, orageux et pluvieux.

Septembre a ressemblé au mois d'août, mais certaines nuits ont été fraîches et le thermomètre est descendu à 7°½ le 17, à 9°½ le 22, à 8° le 25 et à 7°½ le 26.

Trombe d'eau et gros grêlons le 12 sur les villes Romans et bourg de Péage.

La récolte vinicole sera de peu d'importance, surtout en plaine où elle atteindra seulement un dixième ou un cinquième suivant les endroits et les variétés.

Sur les coteaux, elle est moins faible et pourra être d'un quart et même d'un tiers si le temps est favorable.

A Romans et aux environs, pas de raisins sur les plants français.

Certains hybrides, Seibel 46-43, Couderc 7120, ont fructifié après les gelées de l'hiver et du printemps.

Le vin sera médiocre.

Les noyers ont de nouvelles pousses sur quelques branches ou au tronc ou au pied. Certains sont perdus. Les noyers à grosses noix ont le plus souffert.

Les cerisiers et les poiriers ont donné des fruits assez nombreux.

Les pêches ont été abondantes et d'excellente qualité.

Les pommeraies ont eu des arbres gelés. Peu de pommes sur les survivants.

Les pruniers sont restés stériles dans notre région.

Bonne production des fourrages et des pommes de terre.

Des parcelles de tabac ont été décimées par la maladie.

Les betteraves à sucre sont dans un état satisfaisant.

La récolte de blé a été très déficitaire.

En résumé, l'année 1939 est mauvaise presque à tous les points de vue.

Dr Bonnet.

Les virus filtrants rendus visibles. — Les progrès incessants réalisés par les chercheurs vont permettre de préciser le doute que nous signalions tout récemment, concernant la cause de certains cas de court-noué contagieux. On doit pouvoir, désormais, mettre en évidence la présence d'un virus filtrant dans les tissus des vignes atteintes de cette affection ; la nature de l'agent pathogène ne serait plus alors *supposée*, basée sur des analogies d'allure et de symptômes extérieurs, mais bien *prouvée* par l'examen, la vision du virus filtrant, rendu apparent par une technique nouvelle.

J. Dufrénoy, rendant compte du dernier Congrès de Pathologie comparée, tenu à Rome du 14 au 21 mai 1939, signale que le virus filtrant de la mosaïque

du tabac a pu être photographié à l'aide du microscope électronique, et les clichés projetés devant l'Assemblée par Kausche, de Berlin. Cette même méthode appliquée au court-noué contagieux de la vigne, permettrait sans doute d'apporter la preuve qui manque encore, de l'intervention d'un virus filtrant, agent pathogène spécifique d'une maladie de dégénérescence donc la gravité a été maintes fois signalée.

P. M. et L. S.

Vaccination possible contre les maladies à virus filtrants. — Au même Congrès, Thung, de Java, a apporté l'espoir que, comme c'est le cas pour la vaccine et la variole, l'inoculation d'un virus filtrant peu virulent, ou atténué, permettra de protéger contre les effets d'un virus très virulent du même type, si la plante-hôte est propagée par voie végétative (bouturage, greffage), comme la vigne, comme la pomme de terre. La plante « vaccinée » fournirait des boutures ou des greffes elles-mêmes vaccinées contre l'agent virulent, de sorte que l'on pourrait ainsi créer une descendance, un clone immunisé contre la maladie à virus.

P. M. et L. S.

Avis aux abonnés de la Revue. — Les abonnés de la *Revue*, actuellement maintenus sous les drapeaux, recevront régulièrement notre publication à l'adresse qu'ils voudront bien nous indiquer. Le paiement de leur abonnement en cours est laissé à leur convenance. Nous les prions de faire au mieux à ce sujet, de même que pour le renouvellement et nous les prions d'agréer nos sentiments d'estime et de cordiale sympathie.

(*N. D. L. D.*)

Avis aux viticulteurs mobilisés. — La *Revue* est prête à servir un abonnement de trois mois, *gratuit*, à titre d'essai, à tout viticulteur mobilisé que notre journal intéresse et qui voudra bien nous faire parvenir son adresse.

(*N. D. L. D.*)

Institut Agricole de Toulouse

La session d'examens de passage de 1re en 2e année et de 2e en 3e année commencera le lundi 23 octobre.

L'examen d'entrée à l'Institut Agricole de la Faculté des Sciences aura lieu les 27 et 28 octobre.

Adresser les demandes accompagnées de l'extrait de naissance à M. le Directeur de l'Institut Agricole à la Faculté des Sciences, Toulouse, avant le 23 octobre.

Université Catholique de l'Ouest
Ecole supérieure d'Agriculture et de Viticulture d'Angers

La rentrée de l'École supérieure d'Agriculture et de Viticulture d'Angers aura lieu le 26 octobre. Une session spéciale intensive est prévue pour les jeunes gens mobilisables.

L'examen d'entrée aura lieu le 24 octobre. Cet examen est obligatoire pour tous les élèves qui n'ont pas leur baccalauréat complet.

Adresser les demandes de renseignements et les pièces exigées pour l'admission, avant le 15 octobre, au Directeur de l'École : 33, rue Rabelais, Angers.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, place Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France



COGNAC HENNESSY

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, Place Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France